



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień **2025-08-10**

Rodzaj diety	Dieta ogólna	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta wrzodowa/wątrobowa
rodzaj posiłku	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00
skład posiłku	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup
	kiwi	kiwi	kiwi	brokuł gotowany
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/z cukrem
rodzaj posiłku	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	krupnik jaglany	krupnik jaglany	krupnik jaglany	krupnik jaglany
	pieczony schab w sosie koperkowym	pieczony schab w sosie koperkowym	pieczony schab w sosie koperkowym	pieczony schab w sosie koperkowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	kolacja 17:00- 18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/z cukrem
rodzaj posiłku	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	jogurt owocowy	jogurt owocowy	sok warzywny	jogurt owocowy
			chleb żytni	
			ser twarogowy	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2342 kcal	2304 kcal	2441 kcal	2362/ 2522 kcal
białko ogółem	86,31 g	85,11 g	107,25 g	98,50/ 98,32 g
węglowodany ogółem, w tym	350,28 g	331,24 g	331,97 g	285,65/ 327,83 g
cukry	103,88 g	104,92 g	61,98 g	58,58/ 100,59 g
tłuszcz, w tym	72,39 g	76,43 g	80,84 g	96,87/ 96,44 g
nasycone kw. tł.	26,00 g	27,18 g	28,16 g	27,17/ 27,15 g
błonnik pokarmowy	26,86 g	23,14 g	39,42 g	24,48/ 23,83 g
sól	12,71 g	12,13 g	11,89 g	12,13 g

alergeny: gluten, jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, gorczyca i pochodne, sezam

Jadłospis zapewnia wyżywienie odpowiednie do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia, zgodnie z § 8 ust. 1 pkt 1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 września 2023 (Dz.U. z 2023 poz. 2021)

Szef Kuchni
Renata Kutrzeba

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak